

# Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

## Château Siaurac 2022

### En primeur



#### LE VIGNOBLE

**Superficie en production** : 45,15ha

**Vendanges** : du 5 au 28 septembre

#### LE VIN

**Assemblage** : 75% Merlot, 15% Cabernet-franc, 10% Malbec

**Age moyen des vignes** : 33 ans

**Elevage** : 14 mois, 50% cuves béton, 40% barriques chêne français, 10% Amphores

**Rendement** : 42hl/ha – Degrés d'alcool : 14%vol – Production estimée : 125 000 Bouteilles

**Notes de dégustation** : Après les premiers mois d'élevage, Siaurac 2022 se présente extrêmement prometteur. Un vin puissant mais tout en élégance, du fait d'un bouquet épice, floral et fruité et d'une finale veloutée et persistante. Un grand millésime !

2022 débute par un hiver modérément arrosé marqué sur sa fin par des températures élevées. Les vignes, dont le débourrement est noté le 28 mars, ne seront au final que peu impactées par le fort gel de printemps survenu début avril.

Dès le mois de mai, le caractère solaire de 2022 se met en place, amenant une floraison précoce (le 23 mai), rapide et de qualité. A partir de la mi-juin, trois vagues de chaleur se succèdent (mi-juin, deuxième décennie de juillet et première d'août). Heureusement, les précipitations orageuses survenues fin juin retardent l'apparition du stress hydrique. Il faudra attendre la mi-août pour profiter des prochaines pluies.

Dans ce contexte particulièrement chaud et sec, on retiendra du millésime 2022 la grande résilience de nos vignes. Certes, nos parcelles situées sur graves ont été marquées par la sécheresse, mais globalement, le caractère précoce du déficit hydrique, associé à la bonne réserve utile en eau de nos sols, ont permis une bonne gestion des conditions extrêmes de l'été. Début septembre, les vignes sont belles et la maturation se termine dans de très bonnes conditions.

Les vendanges débutent le 5 septembre sur nos parcelles précoces, situées dans la continuité du plateau de Pomerol, et s'étireront tranquillement jusqu'au 28 septembre, le temps de ramasser chaque sélection parcellaire à son optimum de maturité. La richesse tannique est très importante mais affinée par les contraintes hydriques. Cette quantité de tanins d'une grande qualité permettra d'équilibrer le caractère chaleureux du millésime.

